

# Cereza Crujiente

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina de trigo integral, fortificada	13 1/2 oz	3 tza 2 Cda	1 lb 11 oz	1 Cuarto gl 2 1/4 tza	<b>1.</b> Cobertura: Combine la harina, avena arrollada o trigo integral, azúcar morena, clavos, sal y margarina. Mezcle hasta que este desmenuzado. Póngalo a un lado para el paso 8.
Avena arrollada	9 oz	3 tza 2 Cda	1 lb 2 oz	1 Cuarto gl 2 1/4 tza	
O	O	O	O	O	
trigo arrollado	9 oz	3 tza	1 lb 2 oz	1 cuarto gl 2 tza	
Azúcar morena en paquete	15 oz	3 1/2 tza	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tza	
Clavos molidos		1/2 cda		1 cda	
Sal		1/2 cda		1 cda	
Margarina sin grasas trans	1 lb	2 tza	2 lb	1 cuarto gl	
Cerezas acidas, sin semillas, enlatada, empacada en agua, con jugo	8 lb 8 oz	1 gal (1 1/3 Lata #10)	17 lb 8 oz	2 gl (2 2/3 Lata #10)	<b>2.</b> Relleno: Escorra las cerezas, reservando el jugo. Para 50 porciones, reserve 1 taza de jugo. Para 100 porciones, reserve 2 tazas de jugo.

**3.** Ponga 5 lb 14 oz (3 cuartos gls) cerezas en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.

---

Azúcar	10 oz	1 1/2 tza	1 lb 4 oz	3 tza
--------	-------	-----------	-----------	-------

**4.** Combine el jugo de cerezas con la azúcar y el jugo de naranja concentrado. Cocine la mezcla de jugo sobre fuego mediano por 2 minutos.

---

Jugo de naranja congelado, concentrado		1/4 tza		1/2 tza
---	--	---------	--	---------

---

Maicena		1/4 tza 2 Cda	3 1/4 oz	3/4 tza
---------	--	---------------	----------	---------

**5.** Combine la maicena con el agua. Mezcle hasta que sea sin grumos.

---

Agua, fría		1/4 tza		1/2 tza
------------	--	---------	--	---------

**6.** Agregue la maicena a la mezcla de jugo. Cocine en fuego mediano, mezcle constantemente hasta que se espese por 3-4 minutos. Remueva del fuego y mezcle bien.

**7.** Vierta 2 tazas de la mezcla del liquido sobre las cerezas en cada bandeja.

**8.** Espolvoree aproximadamente 3 lb 5 oz (2 cuartos gl 2 tazas) de la cobertura igualmente sobre las cerezas en cada bandeja.

**9.** Hornee hasta que la cobertura se dore y esté crujiente. En horno convencional: 425° F de 35 a 45 minutos. En horno de convección 350°F de 25

10. Enfríe. Corte cada bandeja 5 x 10 (50 porciones).

**Notas**

- Variación:
- Cereza Crujiente (usando cerezas acidas, congeladas, sin semilla, descongeladas)
- 50 Porciones: Siga el paso 1. En paso 2, use 8 lb 8 oz (3 cuarto gl 3 tza) cerezas congeladas, descongeladas rojos, acidas sin similla. Escúrralo y guarde 1 taza de jugo para el paso 4. En paso 3, ponga 6 lb ( 2 cuartos gl 1 taza) de las cerezas escurridas en una bandeja para mesa de vapor. Continúe con pasos 4 a 10.
- 100 porciones: Siga el paso 1. En paso 2, 17 lb (1 gl 3 ½ cuarto gl) cerezas congeladas, descongeladas rojos, acidas sin similla. Escúrralo y guarde 1 taza de jugo para el paso 4. En paso 3, ponga 6 lb (2 cuartos gl 1 taza) de las cerezas escurridas en 2 bandejas para mesa de vapor. Continúe con pasos 4 a 10.

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.**

Serving	Yield	Volume
1 porción otorga 1/4 taza de fruta y ¾ oz equivalente en granos.	<b>50 Porciones:</b> 10 lb 2 oz	<b>50 Porciones:</b> 1 bandeja sobre mesa de vapor
	<b>100 Porciones:</b> 20 lb 4 oz	<b>100 Porciones:</b> 2 bandejas sobre mesa de vapor

